



# m

## MITJANS

### FITXA TÈCNICA

Família: CR

Ref. 953 BOTIFARRA CRUA AMB "CALÇOTS I SALSA"

### CARACTERÍSTIQUES DEL PRODUCTE

**Descripció** | Producte cru de xarcuteria innovadora elaborat en temporada. Carn de pernills, espatlles i panxeta picades, barrejades amb calçot denominació d'origen Valls i salsa per calçots, amanides segons fórmula tradicional de la família per aconseguir un producte saludable amb un sabor i textura naturals. Barreja equilibrada i gustosa de carn i verdures. Fàcil de cuinar i combinar, obtenint un producte gourmet gràcies a la qualitat de la seva matèria prima.

**Ingredients** | Carn de porc, calçots DO (30%), salsa 8% (verdures, ametlles, oli, pa sense gluten, espècies), sal, sucre, espècies i herbes aromàtiques, antioxidants (E-301, E-331), conservador (sulfat sòdic) i colorant (carmí cotxinilla).

**Calibre** | 28/30

**Vida útil** | 15 dies

**Tipus conservació** | Refrigerat entre 0 i 5°C

**Mode de consum** | Cuinar abans de consumir

**Recomanacions de consum** | Pot congelar-se immediatament després de la seva compra

### NUTRICIONAL *mig per 100 gr.*

Valor energètic	199 Kcal/832kJ	Hidrats de carboni	0.2g
Greixos	16g	dels quals sucres	0.15g
dels quals saturats	5g	Fibra alimentària	2.7g
dels quals monoinsaturats	6g	Proteïnes	12g
dels quals poliinsaturats	1.5g	Sal	2.5g



### INFORMACIÓ D'AL·LÈRGENS

SÍ Conté l'ingredient  NO No conté l'ingredient

- Cereals que contenen GLUTEN i productes derivats
  - Blat
  - Sègol
  - Ordi
  - Civada
  - Espelta
  - Kamut o les seves varietats híbrides
- Crustacis i productes a bases de crustacis
- Ous i productes a base d'ou
- Peix i productes a base de peix
- Cacauets i productes a base de cacauets
- Soja i productes a base de soja
- Llet i els seus derivats (inclou la lactosa)
  - Proteïna de la llet
  - Lactosa
- Tramussos i productes a base de tramussos
- Api i productes derivats
- Fruits de PELA i productes derivats
  - Ametlles (*Amygdalus communis* L.)
  - Avellanes (*Corylus avellana*)
  - Nous [(de nogal)](*Juglans regia*)
  - Anacards (*Anacardium occidentale*)
  - Pacanes [(*Carya illinoensis*)(Wangenh.) K.Koch]
  - Castanyes de Pará (*Bertholletia excelsa*)
  - Festucs (*Pistacia vera*)
  - Nous de macadàmia i nous d'Austràlia (*Macadamia ternifolia*)
  - Productes derivats
- Mostassa i productes derivats
- Grans de sèsam i productes a base de grans de sèsam
- Mol·luscs i productes a base de mol·luscs
- Anhidrid sulfurós i sulfits en concentracions superiors a 10 mg/kg

El producte NO CONTÉ cap al·lèrgen dels citats anteriorment

*Elaborat en una planta que treballa amb llet, ous, fruits secs i soja*

## CARACTERÍSTIQUES FÍSICO-QUIMIQUES

pH | 5,6-7,0

Humitat | >67%

Aw | >0,95

Sal | 2-3%

Contaminants | Compleix amb el reglament 1881/2006

## CARACTERÍSTIQUES MICROBIOLÒGIQUES

E. Coli | <100ufc/g

Aerobis totals | No aplica

Staphilococcus aureus | No aplica

Salmonela | Absència/10g

Clostridium sulfito-reductors | No aplica

Listeria | No aplica

Segons reglament 2073/2005 relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris i les seves modificacions.

## PRESENTACIÓ

Etiquetat | Segons R. D. 890/2011, de 24 de junio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio

Envasat | Safata de PP

Encaixat | Caixa de cartró 2S2 (140x280x330)

## DADES LOGÍSTIQUES

<b>EAN 13 / EAN 128</b>	(01) 98435039009536 (10)xxxxxx (3103) xxxxxx (15) xxxxxx		
<b>Vida útil</b>	15 dies	<b>Pes aprox. unitat venda</b>	1,5 Kg
<b>Tipus conservació</b>	Refrigerat entre 0 i 5°C	<b>Peces per unitat de venda</b>	12 unitats de 0,11Kg
<b>Mides palet</b>	1,40mx0,84mx1,20m	<b>Unitats de venda per caixa</b>	2 safates de 12 unitats
<b>Volum palet</b>	1,41 m3	<b>Nº caixes per capa</b>	9
<b>Pes aprox. palet</b>	243 Kg	<b>Pes caixa</b>	3 Kg
		<b>Nº capes per palet</b>	9
		<b>Total caixes per palet</b>	81

## DADES COMERCIALS

<b>Pes</b>	Variable	<b>Cost €/Unitat</b>	
<b>Preu €/KG</b>		<b>Cost €/Kg IVA inclòs</b>	
<b>Cost aprox. €/unitat de venda IVA inclòs</b>		<b>Marge recomanat sobre preu/KG</b>	
<b>Marge recomanat s/ preu venda</b>		<b>PVP recomanat per KG</b>	
<b>PVP aprox. rec. per unitat de venda</b>			

Normativa aplicable | Real Decreto 474/2014, de 13 de juny, pel que s'aprova la norma de qualitat de derivats carnis.